

La Maison du Rhum Trinidad & Tobago 2009/2021



ArtNr.:	11494
Preis:	65,00 EUR
Inhalt:	0.7 l
Alkohol VOL:	55,0 %
Alter:	12 Jahre
Destillerie:	La Maison du Rhum
Land:	Trinidad und Tobago
Rum-Typ:	Melasse
Shop-	---
Bewertung:	

Beschreibung

Der zwölf Jahre gereifte „La Maison du Rhum Trinidad & Tobago Batch No. 4“ lagerte zunächst in der Karibik und dann noch im kontinentalen Klima. Mit seiner Abfüllung in Fass-Stärke und seiner Limitierung auf ca. 2.000 Flaschen ist es wieder ein exquisiter Tropfen aus dem namhaften „Haus des Rums“ in Paris. Farbe: Dunkler Bernstein. Duft: Feinwürzig und fruchtig. Geschmack: Volles Aroma mit fruchtigen Noten und tropischen Früchten, wie Ananas mit Vanille. Ein warmwürziger Rum mit angenehmer Süße am Gaumen. Nachklang: Langer Nachhall, begleitet von Holz- und Röstaromen. Fazit: Aufgrund der hohen Alkoholstärke kann man diesen charakterstarken Rum auch mit ein paar Tropfen Wasser „öffnen“ und genießen. Er zeigt eindrucksvoll, dass die Inseln Trinidad und Tobago als Rum-Herkunftsländer absolute Aufmerksamkeit verdient haben.

Destillerie Info

La Maison du Rhum

Dass die Franzosen eine Leidenschaft zum Genuss und damit auch zum Rum haben, ist bekannt. In ihren Übersee-Departments widmen sie sich seit langer Zeit intensiv der Herstellung von Rhum Agricole. So gibt es in Frankreich etliche namhafte Abfüller, wie das „Haus des Rums“ – also „La Maison du Rhum“ die mit viel Kenntnis und Sachverstand herrliche Abfüllungen auf den Markt bringen. Mit seinem Firmensitz in Paris setzte die Gründerfamilie La Viny zunächst auf Whisky mit ihrem „Maison du Whisky“. Durch den reichen Erfahrungsschatz der Familie in Sachen Rum aufgrund der Wurzeln auf den französischen Antillen war es nur eine Frage der Zeit, bis man auch in diesem Sektor tätig wurde. „La Maison du Rhum“ konzentriert sich dabei in erster Linie auf französisch geprägte Rhum Agricoles und Jahrgangs-Rums aus Melasse und hat sich so seine eigene Nische geschaffen. Den Machern geht es eher darum, die landestypischen Charaktermerkmale der Rums – ähnlich wie es die Franzosen bei ihrem Wein mit dem „terroir“ machen herauszustellen. Dabei wird das ganze Spektrum von Zuckerrohr-Rum, Melasse-Rum und Zuckerrohrhonig sowie die unterschiedlichen Destillationsverfahren angeboten. Die prächtigen farbenfrohen Flaschen in ihren wunderschönen Präsentationsboxen erzählen uns die Geschichte ihrer Brennblasen, ihres Ursprungslandes, ihres Entstehungsjahres, der verwendeten Fassarten und natürlich ihrer Destille. Wunderbare Destillate, die uns mit ihrem herrlichen Vintage-Stil



und ihrer französischen Leichtigkeit, aber auch dem Qualitäts-Anspruch wenn es um das Genießen geht mit auf die Rum-Reise nehmen!

